



# UNIVERSIDAD DE CASTILLA - LA MANCHA

## GUÍA DOCENTE

### 1. DATOS GENERALES

**Asignatura:** SEGURIDAD ALIMENTARIA EN LA INDUSTRIA ENOLÓGICA

**Tipología:** OBLIGATORIA

**Grado:** 400 - GRADO EN ENOLOGÍA

**Centro:** 107 - E.T.S. DE INGENIEROS AGRONOMOS CR

**Curso:** 3

**Lengua principal de impartición:** Español

**Uso docente de otras lenguas:**

**Página web:**

**Código:** 58529

**Créditos ECTS:** 6

**Curso académico:** 2023-24

**Grupo(s):** 20

**Duración:** C2

**Segunda lengua:**

**English Friendly:** S

**Bilingüe:** N

Profesor: <b>MARÍA ELENA ALAÑÓN PARDO</b> - Grupo(s): 20				
Edificio/Despacho	Departamento	Teléfono	Correo electrónico	Horario de tutoría
San Isidro Labrador/320	Q. ANALÍTICA Y TGIA. ALIMENTOS		MariaElena.Alanon@uclm.es	Lunes de 10.00 - 13.00 h Jueves de 9.00 - 12.00 h
Profesor: <b>JOSÉ PÉREZ NAVARRO</b> - Grupo(s): 20				
Edificio/Despacho	Departamento	Teléfono	Correo electrónico	Horario de tutoría
San Isidro Labrador/302	Q. ANALÍTICA Y TGIA. ALIMENTOS		Jose.PNavarro@uclm.es	Martes, Miércoles y Jueves de 9.00 - 11.00 h

### 2. REQUISITOS PREVIOS

Se recomienda cursar previamente las asignaturas de *Tecnología Enológica* y *Enología I* con el fin de haber adquirido los conocimientos básicos en cuanto al funcionamiento de una bodega y a las etapas del procesado de vinificación para poder aplicar los conocimientos relativos a la seguridad en la industria enológica.

### 3. JUSTIFICACIÓN EN EL PLAN DE ESTUDIOS, RELACIÓN CON OTRAS ASIGNATURAS Y CON LA PROFESIÓN

Esta asignatura es fundamental para afrontar los requerimientos sobre calidad y seguridad alimentaria que deben asumirse en cualquier industria del sector enológico, conocer los peligros asociados al producto e implantar los sistemas de aseguramiento de la calidad y la legislación vigente.

### 4. COMPETENCIAS DE LA TITULACIÓN QUE LA ASIGNATURA CONTRIBUYE A ALCANZAR

#### Competencias propias de la asignatura

Código	Descripción
CB02	Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio
CB03	Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética
CB04	Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado
CB05	Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía
CE04	Organizar la producción en base a las exigencias del mercado y las posibilidades técnicas, económicas y legales, colaborando en las decisiones que afecten a la gestión del viñedo, recolección y transporte de la vendimia a la bodega.
CE08	Capacidad para realizar o supervisar el control analítico, microbiológico y sensorial rutinario o específico en viñedo y bodega y aplicarlo para el control de materias primas, productos enológicos, productos intermedios y productos finales a lo largo de todo el proceso de producción.
CE09	Gestionar y controlar la calidad del vino y productos derivados en la cadena de producción, especialmente en los puntos críticos, así como el control y formación de los trabajadores y las condiciones higiénico-sanitarias y de seguridad en el puesto de trabajo según los requisitos de seguridad alimentaria en una empresa vitivinícola.
CE10	Controlar el cumplimiento, dentro de la empresa, de todas las disposiciones legales vigentes que regulen la producción, circulación, etiquetado y comercialización de los productos vitivinícolas, derivados y afines, así como las normas de ordenación de la producción, precios y mercados.
CG01	Desarrollar la motivación por la calidad, la capacidad de adaptación a nuevas situaciones y la creatividad.
CG02	Gestionar proyectos técnicos o profesionales complejos. Resolver problemas complejos de forma efectiva en el campo de la Enología.
CG04	Trabajar de forma autónoma con responsabilidad e iniciativa, así como en equipo de forma colaborativa y responsabilidad compartida.
CT02	Conocer y aplicar las Tecnologías de la Información y la Comunicación (TIC).
CT04	Conocer el compromiso ético y la deontología profesional.

### 5. OBJETIVOS O RESULTADOS DE APRENDIZAJE ESPERADOS

#### Resultados de aprendizaje propios de la asignatura

##### Descripción

Ser capaz de realizar un plan de higienización en una industria del sector enológico, y llevarlo a cabo.

Conocer todos aquellos peligros biológicos y no biológicos que pueden afectar a la vid y al vino y tener la capacidad para prevenir su formación o

contaminación.

Adquirir los conocimientos necesarios para aplicar un plan de gestión de la calidad en la industria enológica.

## 6. TEMARIO

**Tema 1: Introducción a la seguridad en la producción, procesado, venta y consumo.**

**Tema 2: Alteraciones microbiológicas del vino.**

**Tema 3: Contaminantes de origen biológico.**

**Tema 4: Contaminantes químicos presentes en los vinos.**

**Tema 5: Control de alérgenos.**

## 7. ACTIVIDADES O BLOQUES DE ACTIVIDAD Y METODOLOGÍA

Actividad formativa	Metodología	Competencias relacionadas (para títulos anteriores a RD 822/2021)	ECTS	Horas	Ev	Ob	Descripción
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL]	Método expositivo/Lección magistral	CB02 CB03 CB04 CB05 CE04 CE08 CE09 CE10 CG01 CG02 CG04 CT02 CT04	1.48	37	N	-	Lección magistral y discusión dirigida de los contenidos teóricos y la resolución de problemas. El material docente estará disponible en Campus Virtual. Se fomentará la participación del alumnado en las clases.
Enseñanza presencial (Prácticas) [PRESENCIAL]	Prácticas	CB02 CB03 CB04 CB05 CE08 CE09 CG02 CG04	0.4	10	S	S	Realización de prácticas guiadas en el laboratorio. Los conocimientos y competencias adquiridos durante esta actividad formativa serán evaluados por medio de cuestionarios.
Resolución de problemas o casos [PRESENCIAL]	Trabajo dirigido o tutorizado	CB02 CB03 CB04 CB05 CE04 CE08 CE09 CE10 CG01 CG02 CG04	0.24	6	S	N	Trabajo tutorizado de resolución de problemas y/o casos.
Tutorías de grupo [PRESENCIAL]	Trabajo dirigido o tutorizado	CB02 CB04 CG01	0.16	4	N	-	Tutorías grupales.
Elaboración de informes o trabajos [AUTÓNOMA]	Trabajo autónomo	CB02 CB03 CB04 CB05 CE08 CE09 CG04	0.64	16	S	S	Elaboración de un informe de prácticas donde se reporte el trabajo llevado a cabo en el laboratorio y se realice una discusión de los resultados obtenidos. Esta actividad formativa será obligatoria para todos los alumnos con independencia de que hayan realizado las prácticas en el laboratorio o no.
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA]	Trabajo autónomo	CB02 CB03 CB04 CE08 CE09 CG04	2.96	74	N	-	Trabajo independiente y autónomo del estudiante.
Prueba final [PRESENCIAL]	Pruebas de evaluación	CB02 CB03 CB04 CB05 CE09	0.12	3	S	S	Las competencias y conocimientos adquiridos por el alumno durante el desarrollo de la asignatura serán evaluados mediante una prueba escrita en convocatorias oficiales.
<b>Total:</b>			<b>6</b>	<b>150</b>			
<b>Créditos totales de trabajo presencial: 2.4</b>			<b>Horas totales de trabajo presencial: 60</b>				
<b>Créditos totales de trabajo autónomo: 3.6</b>			<b>Horas totales de trabajo autónomo: 90</b>				

Ev: Actividad formativa evaluable

Ob: Actividad formativa de superación obligatoria (Será imprescindible su superación tanto en evaluación continua como no continua)

## 8. CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y VALORACIONES

Sistema de evaluación	Evaluación continua	Evaluación no continua*	Descripción
Resolución de problemas o casos	10.00%	10.00%	Resolución de problemas o casos prácticos los cuales serán asignados por el profesor.
Prueba final	70.00%	70.00%	Prueba de evaluación consistente en valorar los conocimientos adquiridos por el alumno durante el desarrollo de la asignatura.
Elaboración de memorias de prácticas	10.00%	10.00%	Elaboración de una memoria de prácticas donde se reporte el trabajo realizado en el laboratorio y se realice una discusión de los resultados de forma clara y precisa.
Realización de prácticas en laboratorio	10.00%	10.00%	Evaluación de los conocimientos y destrezas adquiridos en el laboratorio mediante la realización de un cuestionario.
<b>Total:</b>	<b>100.00%</b>	<b>100.00%</b>	

\* En **Evaluación no continua** se deben definir los porcentajes de evaluación según lo dispuesto en el art. 4 del Reglamento de Evaluación del Estudiante de la UCLM, que establece que debe facilitarse a los estudiantes que no puedan asistir regularmente a las actividades formativas presenciales la superación de la asignatura, teniendo derecho (art. 12.2) a ser calificado globalmente, en 2 convocatorias anuales por asignatura, una ordinaria y otra extraordinaria (evaluándose el 100% de las competencias).

**Criterios de evaluación de la convocatoria ordinaria:**

**Evaluación continua:**

Para la evaluación continua se propondrá la realización y/o entrega de todas las actividades formativas evaluables en un plazo de tiempo razonable y suficientemente separado entre sí, los cuales serán fijados por el profesor. La nota requerida en cada una de las actividades formativas obligatorias y evaluables debe de alcanzar como mínimo un 40% de la calificación para esa actividad. Para superar la asignatura, será necesario una puntuación mínima del 50% de la puntuación global, tras aplicar los porcentajes correspondientes a cada una de las actividades formativas evaluables.

**Evaluación no continua:**

Cualquier alumno con dificultades a la hora de seguir el desarrollo propuesto de la asignatura podrá cambiarse a la modalidad de evaluación no continua siempre que no haya participado durante el periodo de impartición de clases en actividades evaluables que supongan en su conjunto al menos el 50% de la evaluación total de la asignatura. En este caso, será requisito indispensable la entrega de las actividades formativas obligatorias y evaluables antes de la realización de la prueba final en convocatoria ordinaria. La nota requerida en cada una de las actividades formativas obligatorias y evaluables debe de alcanzar como mínimo un 40% de la calificación para esa actividad. Para superar la asignatura, será necesario una puntuación mínima del 50% de la puntuación global, tras aplicar los porcentajes correspondientes a cada una de las actividades formativas evaluables.

**Particularidades de la convocatoria extraordinaria:**

Se realizará un prueba final para valorar todas las competencias a adquirir por el alumno, con contenidos teóricos y prácticos de la asignatura. Para el resto de actividades evaluables en las que el alumno haya obtenido una puntuación mínima del 40% de la calificación, no serán nuevamente evaluadas en convocatoria extraordinaria, manteniéndose la nota de cada actividad. Para superar la asignatura, será necesario una puntuación mínima del 50% de la puntuación global, tras aplicar los porcentajes correspondientes a cada una de las actividades formativas evaluables.

**Particularidades de la convocatoria especial de finalización:**

Se realizará un examen final en la que se valorarán todas las competencias a adquirir por el alumno, con contenidos tanto teóricos como prácticos de la asignatura incluyendo todas las actividades evaluables.

**9. SECUENCIA DE TRABAJO, CALENDARIO, HITOS IMPORTANTES E INVERSIÓN TEMPORAL****No asignables a temas**

Horas	Suma horas
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Método expositivo/Lección magistral]	37
Enseñanza presencial (Prácticas) [PRESENCIAL][Prácticas]	10
Resolución de problemas o casos [PRESENCIAL][Trabajo dirigido o tutorizado]	6
Tutorías de grupo [PRESENCIAL][Trabajo dirigido o tutorizado]	4
Elaboración de informes o trabajos [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	16
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	74
Prueba final [PRESENCIAL][Pruebas de evaluación]	3
<b>Actividad global</b>	
<b>Actividades formativas</b>	<b>Suma horas</b>
Elaboración de informes o trabajos [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	16
Prueba final [PRESENCIAL][Pruebas de evaluación]	3
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Método expositivo/Lección magistral]	37
Enseñanza presencial (Prácticas) [PRESENCIAL][Prácticas]	10
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	74
Tutorías de grupo [PRESENCIAL][Trabajo dirigido o tutorizado]	4
Resolución de problemas o casos [PRESENCIAL][Trabajo dirigido o tutorizado]	6
<b>Total horas: 150</b>	

**10. BIBLIOGRAFÍA, RECURSOS**

Autor/es	Título/Enlace Web	Editorial	Población	ISBN	Año	Descripción
Camean, Ana Mª y Repetto, Manuel	Toxicología alimentaria	Diaz de Santos	España	84-7978-727-9	2006	
Fleet G.H.	Wine microbiology and biotechnology	Harwood Academic Publishers	Suiza	3-7186-5132-7	1993	
Boulton, R.B. y col.	Principles and Practices of Winemaking	The Chapman & Hall Enology Library	New York	0-412-06411-1	1996	
Hidalgo Togores, José	Tratado de Enología	Mundi-Prensa		978-84-8476-752-7	2018	
Waterhouse, A.L et al.	Understanding Wine Chemistry	Wiley		978-1-118-62780-8	2016	
Hyginov	Elaboracion de vinos: seguridad, calidad, metodos : introduc	Acribia		84-200-0928-8	2000	